NESPRESSO | RECIPES

CARAMELITO SCHAUMCREME

10 min. Leicht

MATERIALIEN

Lungotassen (10 X 150 Ml)
Standmixer
Kanne

EMPFOHLENE NESPRESSO KAFFEES

ZUTATEN

Kapseln *Caramelito* Grand Cru
Flasche (75cl) Alkoholfreier Sekt
Blätter Gelatine
80 Ml Rohrzuckersirup
10 G Puderzucker

INSPIRATION

ZUBEREITUNG

- Bereiten Sie 10Caramelito Espresso Grands Crus zu (10 x 40 ml), gießen Sie diese in eine Kanne und geben Sie die Gelatine dazu
- Rühren Sie solange, bis sich die Gelatine vollständig im Kaffee aufgelöst hat
- Geben Sie den Sirup und den Zucker dazu und vermischen Sie alles sorgfältig
- Gießen Sie diese Zubereitung in einen Standmixer, vermischen alles und geben die Mischung für mindestens 4 Stunden in den Tiefkühler
- Füllen Sie eine halbe Espressotasse mit alkoholfreiem Sekt und geben Sie darauf die Schaumcreme
- Unverzüglich servieren